



PIZZETTA SOFT MEDITERRANEA

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------------|--------|
| SOFT BREAD 50% | g 1000 |
| GRAN MEDITERRANEO | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. - O MARGARINA CREMA | g 100 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | g 100 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 30 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 50 |
| ACQUA | g 950 |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare in pezzi da 80 grammi.

Arrotolare formando delle palline, mettere su teglie con carta da forno e lasciare riposare per 5 minuti.

Schiacciare le palline appiattendole bene e formando delle pizzette.

Mettere a lievitare a 28-30°C per circa 1 ora.

Farcire la superficie con polpa di pomodoro, melanzane fritte, pesto di basilico, cubetti di mozzarella e una spolverata di parmigiano.

Cuocere a 220°C per 15 minuti circa.



RICETTA CREATA PER TE DA PIERO GERVASI

PASTICCIERE